



411275S-2018



河南福森大健康产业有限公司企业标准

Q/HFS 0009S-2018

---

# 杨梅味饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

---

河南福森大健康产业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》等而编写。  
本标准由河南福森大健康产业有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：王祖红。

H N

Q B

# 杨梅味饮料

## 1 范围

本标准规定了杨梅味饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、杨梅浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、杨梅香精、胭脂红，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的杨梅味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 杨梅浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 杨梅香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	呈均匀澄清液体，长期静置后允许有少量原料沉淀物。	随机抽取样品一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	红色。	
气味、滋味	具有杨梅应有香气和滋味，酸甜、无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法），g/100mL	$\geq 3.0$	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	$\geq 0.10$	GB/T 12456

pH值		2-4.5	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤	0.20	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
锌 <sup>a</sup> （以Zn计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
铁 <sup>a</sup> （以Fe计），mg/L	≤	15	GB 5009.90
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
胭脂红，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/L	≤	10	GB 5009.185
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
*霉菌（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
*霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101 的规定。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

H N

Q B

## 编制说明

杨梅味饮料是以水（经过滤、反渗透）、杨梅浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、杨梅香精、胭脂红，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的杨梅味饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了杨梅味饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南福森大健康产业有限公司

Q B